

Mediterraner Schweinebraten

Zutaten für 6 Portionen:

- 1,5 kg Schweinebraten
- 2 TL Kräuter der Provence
- je 1 grüne und rote Paprikaschote
- 1 Aubergine
- 2 kleine Zucchini
- 4 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 1 Stange Lauch
- 1 Sellerie
- 3 Möhren
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kg kleine Kartoffeln
- 2 EL Fett zum Braten
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Schweinebraten abspülen, abtrocknen und mit Salz und Pfeffer gut würzen. Fett in einem tiefen Backblech erhitzen, das Fleisch hineinlegen und ca. 1 Stunde bei 220 Grad braten.

In der Zwischenzeit das Gemüse und die Kartoffeln putzen und klein schneiden. Die restlichen Zutaten um den Braten legen, mit Salz, Pfeffer und den Kräutern der Provence würzen. Die Gemüse-Kartoffelmischung während dem Braten öfters umrühren.

Guten Appetit!

